

**EL CACAO: AYER, HOY Y SIEMPRE EN EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y
CULTURAL DEL MUNDO, NORTE DE SANTANDER Y CÚCUTA
COCOA: YESTERDAY, TODAY AND ALWAYS IN THE SOCIO-ECONOMIC
DEVELOPMENT AND CULTURAL WORLD OF NORTE DE SANTANDER AND
CÚCUTA**

Noviembre

2013

Edición 6

Pág. 76-83

Autora

Pilar Eugenia Ramírez Villar¹

Resumen

Este artículo es un breve relato de la historia del cacao en el mundo, en Colombia y en Cúcuta, surge de un trabajo de investigación histórico y retoma historias de Venezuela, Colombia, Francia, África, Italia, entre otros países que protagonizaron o ayudaron a que el cacao surgiera en la región y se posicionara en el sector productivo. La conclusión de la investigación está basada en el recuento según la región de Norte de Santander y Cúcuta, mostrando datos curiosos de la evolución del cacao.

Palabras clave: Cacao, Cúcuta, cultura, economía, evolución.

Abstract

This article is a brief account of the history of cocoa in the world, in Colombia and in Cucuta, arises from a historical research stories resumes Venezuela, Colombia, France, Africa, Italy, and other countries that carried out or helped that cocoa emerge in the region and will be positioned in the productive sector. The conclusion of the research is based on the count by region of Norte de Santander and Cucuta, fun facts showing the evolution of cocoa.

Keywords: Cocoa, Cucuta, culture, economy, evolution.

1. Administradora de Empresas, Master en Gerencia de Empresas Mención Finanzas, docente FESC

EL CACAO: AYER, HOY Y SIEMPRE EN EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y CULTURAL DEL MUNDO, NORTE DE SANTANDER Y CÚCUTA

Introducción

Para encontrar el significado de la palabra cacao se ha de recurrir a la lengua maya: Cac que en lengua maya quiere decir rojo (en referencia al color de la cáscara del fruto) y Cau que expresa las ideas de fuerza y fuego. Los indios en la Guayana lo llaman "cacau"; y las tribus indias de los Adaguas en Colombia y Venezuela, le llamaban "acao". En Perú, los indios Canamaris lo conocen como "Coaca" [1].

La palabra náhuatl "cacahuatl" pasó al español como cacao y casi sin modificaciones del español a los demás idiomas del mundo, siendo igual en portugués, francés, italiano y holandés; los alemanes, polacos y húngaros cambian sólo su ortografía, escribiendo "cocoa". En cuanto al término español "chocolate", se deriva del azteca "xocoatl" que significa "aguada de cacao". La palabra chocolate penetró también casi igual en todos los idiomas modernos. Los españoles y portugueses dicen "chocolate"; los catalanes "xocolata", los franceses "chocolat" y "chocolate" los ingleses. Los italianos le llaman "cioccolato"; "schokolade" los alemanes; los rusos "shokolad" y "chocolat" los árabes [2].

La palabra "Theobroma", que en griego significa "alimento de Dioses", fue empleada por Carlos Linneo, como término científico para denominar al árbol del cacao, a raíz de que el famoso gastrónomo holandés Lume de Mireles, al probar el chocolate exclamara: "Este es el alimento de los dioses" [3].

Contenido

El cacao da origen a uno de los productos más deliciosos del mundo: el chocolate, que fue desarrollado y popularizado recién en el siglo XIX. La

vaina del cacao, sin embargo, fue primero utilizada para la creación de una bebida, en la época de los mayas, en México, alrededor del año 600. Hay documentos más precisos que informan de la predilección de los aztecas por el cacao, Preparaban un brebaje amargo y concentrado llamado "techocolat" reservado al emperador, a los nobles y a los guerreros [4].

La vaina del cacao, de valor máspreciado que el oro para los indígenas sirvió como elemento de trueque, al ver que los granos de cacao se usaban como moneda y que los aztecas atribuían a la bebida de cacao virtudes reconstituyentes y afrodisíacas; Hernán Cortés decidió explotarlo comercialmente. Creó plantaciones en México, Trinidad y Haití, e incluso en una isla de África occidental. Desde esa isla, el cultivo del cacao se extendió a Ghana en 1879 [5].

Los primeros árboles del cacao crecían de forma natural a la sombra de las selvas tropicales de las cuencas del Amazonas y del Orinoco, hace unos 4000 años. Los primeros cultivadores en Centroamérica fueron los habitantes del sitio de Puerto Escondido, en Honduras, alrededor de 1100 a. C; entre 600 y 400 a. C. se extendió a Belize, a la temporada de la civilización Olmeca, cerca de 900 a. C. es la siembra de cacao fue extensivo en mesoamérica.

Hernán Cortés escribió a su rey Carlos I de España lo siguiente respecto del cacao: "es un fruto como de almendras que venden molida y tienen en tanto que se trata por moneda en toda la tierra y con ella se compran todas las cosas necesarias". No obstante, la bebida de cacao que Cortés había tomado en copas de oro durante los banquetes organizados en su honor por Moctezuma II era muy diferente a lo que hoy estamos acostumbrados [6].

Los aztecas mezclaban chile con las semillas del cacao tostadas y molidas, y añadían harina de maíz como emulsionante (especie de colada) básico para absorber la manteca de cacao. Los mayas hacían que la bebida fuera aún más espumosa vertiéndola desde un recipiente elevado a otro que estaba en el suelo; más tarde, los aztecas inventaron un utensilio llamado molinillo para provocar la aparición de la espuma.

De acuerdo con la mitología maya, Kulkán le dio el cacao a los mayas después de la creación de la humanidad, hecha de maíz (Ixim) por la diosa Xmucané (Bogin 1997, Coe 1996, Montejo 1999, Tedlock 1985). Los mayas celebraban un festival anual en abril, para honrar al dios del cacao, *Ek Chuah*, un evento que incluía sacrificios de perros y otros animales con marcas pintadas de chocolate; ofrendas de cacao; plumas, incienso e intercambios de regalos [7].

Por otro lado, los aztecas adaptaron la misma leyenda así: El dios Quetzalcóatl (representado por los mortales como la serpiente emplumada) bajó de los cielos para transmitir sabiduría a los hombres y les trajo un regalo: la planta del cacao. Al parecer, los otros dioses no le perdonaron que diera a conocer un alimento divino y se vengaron desterrándolo: fue expulsado de sus tierras por el dios Tlaltecuhtli, esta versión en realidad es una confusión con la versión griega acerca del fuego robado a los dioses por Prometeo (recuérdese que los mayas relacionan el cacao con el fuego y el agua). Otra versión cuenta que Quetzalcóatl era un dios bondadoso que estaba enfrentado a Tezcatlipoca, el dios cruel; este pudo más que él y lo condenó al destierro. Lo cierto es que antes de marcharse prometió volver por donde sale el sol en el año *ce-acatl*, según el calendario azteca, lo que luego se asoció con la llegada de Hernán Cortés.

En el año 1519, Hernán Cortés desembarcó con sus tropas en el país de Montezuma, emperador de los aztecas, su llegada coincidió curiosamente con el anuncio del regreso cíclico, cada 52 años, de la sabiduría y el conocimiento. Así es que Cortés y sus soldados fueron recibidos como dioses y agraciados con "techocolat". Pero lo que más atrajo y llamó la atención del conquistador fue el valor del cacao como moneda de intercambio; Cortés logró que los aztecas le cambiaran el cacao por el oro, metal indiferente para los indígenas.

Igualmente, los españoles tomaron la costumbre de consumir la bebida chocolateada que se convirtió en un verdadero deleite; el día que se les ocurrió agregarle azúcar; religiosas instaladas en México mejoraron la receta incorporándole vainilla, canela, anís, clavos y otras especias.

Figura 1. Historia del cacao



Fuente: http://www.edualter.org/material/explotacion/unidad5_2.htm

El cronista de principios del siglo XVII, Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés al escribir sobre los nicarao (indígenas mayas de Nicaragua) relata el valor del cacao como moneda: "entre los nicarao un conejo valía diez almendras, por cuatro almendras dan ocho pomos o nísperos de aquella excelente fruta que ellos llaman munoncapot, con 10, la compañía de una dama y un esclavo vale más o menos cien almendras" [8].

En 1528, Cortés vuelve a España con un cargamento de cacao, además de las recetas y los utensilios necesarios para su preparación. Las vainas del cacao eran fermentadas, secadas al sol, tostadas y presadas entre dos piedras calientes hasta obtener una pasta aromática moldeada en forma de barras o panes, luego se les agregaba agua, azúcar o miel y especias a elección. Se lo consideró como un medicamento, un reconstituyente y hasta un brebaje de amor, atribuyéndole virtudes afrodisíacas.

Por mucho tiempo, el chocolate fue exclusividad española y estaba reservado a las clases sociales privilegiadas; el contrabando, los visitantes de la corte de España, los intercambios con los conventos, las capturas de naves que volvían de México, fueron los hechos que permitieron que el cacao llegara a otros países.

En 1615 fue introducido oficialmente en Francia, luego hizo su aparición, casi simultáneamente en todos los países, en Italia los “cioccolatieri” lo introdujeron en 1606, en Alemania apareció en 1646, allí estaba grabado con muchos impuestos y se hacía difícil su consumo, los ingleses lo descubrieron en 1657, un ciudadano Francés residenciado en Londres abrió en Queen’s Head Alley, una tienda llamada “The Coffee Mill and Tobacco Roll”, en la cual se comenzaron a vender las pastillas sólidas de chocolate, para preparar la bebida en Inglaterra, así mismo abriéndose salones de degustación, entre ellos el “Cacao Tree” y el “Whites”. Considerándose históricamente como el verdadero punto de partida de su popularidad en Europa [9].

Puede afirmarse que fueron jesuitas misioneros, y no exploradores del Nuevo Mundo, los responsables de traer por primera vez el chocolate a España, Italia y Francia a través de una red internacional de conventos y monasterios. Fue también gracias a la

presión de los misioneros jesuitas como los granos de cacao en crudo, sin procesar, empezaron a exportarse en barco a Europa.

El Chocolate de Chiapas

Al parecer, uno de los enemigos más encarnizados del consumo de chocolate fue el obispo de Chiapas, pues la asistencia a sus misas se veía afectada por esa costumbre. Thomas Gage dice que las damas blancas de clase alta de Chiapas Real afirmaban “estar muy débiles y sufrir dolores de estómago, los cuales eran tan persistentes y molestos que les impedían continuar en la iglesia a menos que pudieran tomar una taza de chocolate. Y se fue imponiendo la costumbre de hacer que sus doncellas le llevaran a la iglesia. Una taza de chocolate, lo cual producía una gran confusión entre los asistentes, interrumpiendo tanto las misas como los sermones” [10]. El obispo colgó un aviso en el que se advertía que cualquiera que comiese o bebiese chocolate durante un acto religioso sería excomulgado. Pero las damas siguieron acudiendo a la iglesia con su chocolate.

Los huevos de Pascua

Figura 2. Huevo de pascua



Fuente: <http://www.mundomun.com/huevo-de-pascua/>

El huevo de chocolate, tal como se lo conoce hoy “huevo de pascua”, surgió en el Palacio de Versalles, en Francia. Quienes vivían allí en los tiempos del rey Luis XIV, decidieron refinar la costumbre popular y reemplazar los huevos de gallina por los de chocolate, adornados con confites.

El conejo - ¿Por qué en Semana Santa también se representa la figura de un conejo? Claro está que estos animales no se reproducen por huevos. Entonces, ¿por qué son ellos los que traen los huevos? Cuenta la leyenda que había un conejo en la tumba de Jesús el día que resucitó. Al verlo, el animal salió corriendo a dar la noticia, pero como no podía hablar, llevó consigo un huevo pintado como símbolo de vida y resurrección.

Historia de la tarta de Chocolate

El Hotel Sacher de Viena cuida con orgullo el secreto de la tarta de chocolate más famosa del mundo, creada en 1832 por un aprendiz de cocina para satisfacer una imperiosa orden del poderoso conde y príncipe de Metternich-Winneburg. Medio siglo más tarde, Eduard Sacher, hijo del autor de la ya famosa obra de pastelería, fundó este hotel que se convertiría en uno de los emblemas de la capital austriaca.

La célebre tarta Sacher original, un bizcocho de chocolate recubierto con un baño también de chocolate y con una fina capa de mermelada de albaricoque en su centro, cuya receta se guarda con el máximo secreto. Según la historia del pastel, el aprendiz de cocina Franz Sacher tenía 16 años el día en que el poderoso príncipe Clemente Lotario Wenceslao de Metternich (1773-1859), el canciller del Imperio austro-húngaro que llegó a ser árbitro de Europa, pidió en su cocina un postre especial para unos importantes invitados.

Cuenta la leyenda que Metternich exigió "para esta misma noche" un postre que del que no me tenga que avergonzar" y que justo ese día estaba enfermo el jefe de cocina, por lo que fue el joven aprendiz quien ingeniosamente salvó la situación. El resultado obtuvo pleno éxito no sólo entonces: bautizado desde el comienzo como "tarta Sacher", no ha dejado de causar deleite en más de 175 años.

El Bombón

Según una leyenda, los bombones aparecieron por primera vez en la corte francesa del siglo XVIII, luego de que un pastelero de Luis XIV le hizo un postre de frutas bañadas en chocolate al monarca. El Rey las comió y dijo «Bon, bon», es decir, «bueno, bueno» en francés. De allí se dice que deriva el nombre de este delicioso postre.

Conclusión

Los inicios del cacao en Norte Santander y Cúcuta.

En Cúcuta los indios motilones se consideran los que le dieron expansión al cultivo de cacao a través de los valles de ríos Zulia, Táchira y Pamplonita principalmente. Se describen la importancia que tiene este cultivo en el desarrollo social, económico y cultural de Norte de Santander, que desde las fundaciones de los pueblos del valle de Cúcuta comprendía la frontera Colombo-Venezolana, como son San Faustino, Santiago, Villa del Rosario, Pamplona, Salazar, Cúcuta, La Grita, San Cristóbal entre otros. Allí describen cómo el comercio que tenía el grano de cacao se convertía en la principal línea económica de los siglos XVII y XVIII en los pueblos del valle de Cúcuta y que dieron vida comercial a puertos marítimos como el puerto de Cartagena en Colombia y el puerto de Maracaibo en Venezuela.

Figura 3. Cacao completo



Fuente: <http://www.lineasalud.com/belleza/324-manteca-da-cacao.html>

Se sabe con certeza que había cacao en la cuenca del Zulia, sin indicar si fue cultivado. Cuando en 1623 hizo su primera visita pastoral el arzobispo Arias de Ugarte a Cúcuta, apenas había una que otra plantación de cacao, destacando la hacienda de Don Agustín Santander Colmenares, gobernador de la provincia de San Faustino de los Ríos, quien era el padre del General Francisco de Paula Santander, haciendas en las cuales transcurrió la infancia del hombre de las leyes, ubicadas en la provincia de San Faustino de Los Ríos.

Es de resaltar que los pobladores del pueblo de Cúcuta (hoy San Luís) lo componían -según don Luís Fabrés Cordero, "más de cien indios ricos en su esfera, que eran dueños de cacaguales, que aunque no tenían vecinos blancos este curato, le bastaba con los indios por ser competente y haber cofradías ricas, que rentaban mas de 700 pesos para el sostenimiento de la Iglesia del cura y maestro Zapata".

A finales del siglo XVII y comienzos de XVIII se establecieron numerosas y grandes plantaciones de cacao en todo el valle, lo cual atrajo importante masa poblacional, especialmente de campesinado mestizo, indios e inversión de un considerable número de esclavos. Se instalaron grandes plantaciones de cacao que superaban las 30.000 matas frutales, se dinamizó el mercado de las tierras, así como la llegada de nuevos inmigrantes europeos, hasta poblar las riberas de los ríos Zulia, Táchira y Pamplona, formando un gran enclave cacaotero desde San Faustino hasta el alto Cúcuta.

La alta calidad del Cacao producido en Cúcuta hizo que reina Victoria de Inglaterra pidiera que le llevaran "cacao de Cúcuta". Cuentan los historiadores del terremoto de Cúcuta que a la reina le dijeron sus inmediatos asesores que "el pueblito de donde procedía el cacao que ella con preferencia tomaba, en

América, lo había destruido un violento terremoto" ella ordenó donar 1000 libras esterlinas para la reconstrucción.

El cultivo de cacao se fue incrementando, pero no tomó auge como producto exportable hasta más tarde. Maracaibo absorbía el cacao de la Cordillera en 1683, las haciendas de Maracaibo producían entonces 30.000 fanegas de grano; en 1778 ya se había experimentado un retroceso en las exportaciones, y sólo se sacaba el que se producía cerca de Cúcuta. El cura de Salazar de las Palmas poseía una hacienda de cacao. Por la margen derecha del Táchira, eran lugares de producción San Cristóbal; Capacho, sede de una hacienda opulenta de cacao; y La Grita.

El académico Rafael Eduardo Ángel Mogollón, en su libro "Historia de Cúcuta", escribió que de 1550 a 1750 el Valle de Cúcuta fue un territorio de lucha contra la naturaleza inhóspita y contra los Motilones; de paso en la necesidad de la comunicación con Bogotá, Tunja, Cartagena, Maracaibo, Caracas; de puerto fluvial para el comercio y de empalme de los caminos con los ríos; de asentamientos de blancos para la fundación de plantaciones de cacao y la cría de ganado, y de campo propicio para la misión evangelizadora de los Motilones.

De los primeros indios motilones que los conquistadores pudieron someter, poco antes de fundar a San Faustino, se formó el pueblo de Cúcuta, cerca del río Pamplonita a ocho décimos de legua al oriente de San José, es tierra de mucho comercio por la grande abundancia de cacao que produce, y acuden de todas partes a comprarlo, embarcándolo también para Maracaibo por el Zulia.

La ocupación del valle de Cúcuta fue un proceso originado en varias poblaciones pero especialmente en Pamplona en efecto esta ciudad dio razón de una pertenencia lograda por

la acción colonizadora del vecindario, sin embargo muchas veces debieron compartir la posesión con personas de la villa de San Cristóbal y otras mas lejanas, como consecuencia del incremento de la producción del cacao y su comercio. La salida inicial del cacao del valle de Cúcuta para la exportación fue a través del camino Salazar, Ocaña Cartagena, y para el interior por la vía Pamplona Santa Fe.

Referencias bibliográficas

- [1] MARIA YOLANDA SUÁREZ PLATA; Las Haciendas Cafeteras y su producción: Valles de Cúcuta y Táchira 1840 -1900; Fondo de Autores Norte Santandereanos Cúcuta 1994.
- [2] AMADO ANTONIO GUERRERO, SILVANO PABÓN VILLAMIZAR, CARMEN ADRIANA FERREIRA; Los Pueblos del Cacao; Orígenes de los asentamientos urbanos en el oriente Colombiano; Universidad Industrial de Santander, Primera Edición; Bucaramanga 1998.
- [3] VICTOR MANUEL PATIÑO; Historia y dispersión de los frutales del neotrópico; Centro Internacional de Agricultura Tropical; ISBN – 2002; 655 Páginas.
- [4] VICTOR MANUEL PATIÑO; Plantas Cultivadas y Animales domésticos en América Equinoccial; TOMO I; Cali Imprenta Departamento 1963.
- [5] MELÉNDEZ SÁNCHEZ JORGE; Cacao y Río; Historia del Valle de Cúcuta y de la frontera Colombo-Venezolana en el siglo XVII; Editorial Graficas Margal Ltda.; Bogotá 1982; 93 Páginas.
- [6] FEDERACIÓN NACIONAL DE CACAOTEROS – PRONATA; Capacitación a pequeños Cultivadores de Cacao en manejo agronómico. Tercera Edición; Bogotá 2008.
- [7] FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS, Guía Técnica para el cultivo de cacao; Tercera Edición; Bogotá 2008.
- [8] CARLOS FEDERICO ESPINAL Y OTROS; MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL; Observatorio Agrocadenas Colombia, La Cadena del Cacao en Colombia, Documento de trabajo N° 92.
- [9] GOBERNACIÓN DE NORTE DE SANTANDER; Plan Regional de Competitividad; CRCNS; 2008.
- [10] LUIS FEBRES CORDERO; Del Antiguo Cúcuta; Editorial Antares; Segunda Edición; Bogotá 1950, 429 páginas.

